Nimi: VEDEN KÄYTTÖOHJEITA KEITTOKEHOTUKSEN AIKANA
Versio: 1
Yksilöllinen tunniste: WEB-857-20680-fi
Voimassaoloaika: 23.7.2027

Veden käyttöohjeita keittokehotuksen aikana

1. Ohjeita kotitalouksille

Kaikki juotava ja ruuanlaittoon käytettävä vesi on keitettävä vähintään 5 minuuttia.

- Jos vesi kiehuu tai tulee keitetyksi 5 min ruuanlaiton yhteydessä, sitä ei tarvitse etukäteen erikseen keittää.
- Kahvinkeittimessä tai vedenkeittimessä vesi ei kiehu riittävän kuumaksi.
- Myös mehun laimentamiseen käytettävä vesi on keitettävä.
- Jääkuutioita ei saa tehdä keittämättömästä vedestä.
- Vihannekset ja salaatit huuhdellaan keitetyllä ja jäähdytetyllä vedellä.
- Vesijohtoverkostoon liitettyjä juoma-automaatteja ei saa käyttää.

Pyykin pesu
Pyykkiä voi pestä, kun kloorin haju on normaali eikä vesi ole sameaa tai värillistä.

Astioiden pesu
Astioita voi pestä, jos vesi ei ole sameaa tai värillistä. Astianpesukoneessa suositellaan käytettäväksi kuuminta pesuohjelmaa. Käsin tiskattaessa suositellaan käytettäväksi keitettyä vettä ainakin huuhteluun. Pestyjen astioiden ja muiden välineiden on annettava kuivua hyvin ennen käyttöä.

Peseytyminen
Vettä voi käyttää peseytymiseen, myös pikkulasten pyllyjen pesuun. Lasten kylvetyksessä kiinnitä kuitenkin erityistä huomiota, ettei lapsi niele vettä pesun aikana.

Kasvot voi pestä siten, että vettä ei joudu runsaasti suuhun ja silmiin. Naarmut, haavat tms. on pestävä keitetyllä vedellä ja desinfioitava. Hampaiden harjauksessa on hyvä käyttää keitettyä vettä.

Siivous ja wc:n huuhtelu
Vettä voi käyttää normaalisti. Elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvien pintojen siivouksessa käytetään keitettyä vettä.

Eläimet
Eläimet eivät ole yhtä herkkiä ulosteperäisille bakteereille, ja ne saavat niitä muutenkin ympäristöstään. Lemmikkieläimille tarjottavan veden voi halutessaan keittää, mutta tuotantoeläimille ei vettä tarvitse keittää. Lypsylaitteiden pesussa on huolehdittava, että käytettävä vesi on riittävän kuumaa (80-85 ºC) ja tarvittaessa laitteet desinfioidaan.

Vesijohtoverkoston tehoklooratuksen aikana
Tehoklooratuksesta tiedotetaan aina etukäteen. Tehoklooratuksen aikana vettä ei voi käyttää muuhun kuin WC:n huuhteluun. Vettä pitää juoksuttaa vesilaitoksen antamien ohjeiden mukaan kaikista vesipisteistä, jotta myös kiinteistöjen vesijohdot puhdistuvat klooratulla vedellä. Juoksutusaika on yleensä muutamia minuutteja tai niin kauan, että vesi alkaa haista voimakkaasti kloorille. Klooratun veden annetaan tämän jälkeen vaikuttaa vesijohdoissa vesilaitoksen ohjeessa mainitun ajan. Vesihanat suljetaan yöksi, ellei vesilaitos ole muuta ohjeistanut. Myös lämmintä vettä pitää juoksuttaa.

Yksityisten kaivovesien yhteiskäyttö keittokehotuksen aikana
Mikäli yksityisen kaivon veden laatu on varmistettu näytteenotolla ja todettu hyväksi, suositellaan vedenhankinnassa tehtävän yhteistyötä niin että kaivoveden yhteiskäytöstä on mahdollista sopia laajemmin lähiasukkaiden kesken.

2. Ohjeita keittiöille ja myymälöille

Ruoanvalmistus
Vain keitettyä vettä saa käyttää ruoanvalmistuksessa, erityisesti vihannesten, salaatin ja hedelmien pesussa. Suositeltavaa on käyttää teollisuuden pilkkomaa salaattiainesta. Verkostovettä voidaan käyttää ruoanvalmistukseen, jos vettä keitetään valmistuksen aikana vähintään 5 minuuttia (esim. lihakeitto).
Mahdollisuuksien mukaan on käytettävä helposti valmistettavia ruokia tai eineksiä.

Verkostoon liitetyt laitteet
- Höyryuunit: käytetään ilman höyrytoimintoa, jos ei varmuudella saavuteta 5 minuutin keittoaikaa.
- Kahvinkeittimet: suoraan verkostoon liitettyjä kahvinkeittimiä ei pidä käyttää. Kahvi pitää valmistaa keitetystä vedestä.
- Vesiautomaatit: ei saa käyttää.
- Jääpalakoneet, myös jäämurske: ei saa käyttää.
- Kahvi-, kaakao- ja teeautomaatit: ei saa käyttää.
- Postmix-laitteet: ei saa käyttää.
- Lämpöhaude: käytetään keitettyä vettä kontaminaation välttämiseksi (roiskeet astioita nosteltaessa).

Siivous
Hygieniaan pitää kiinnittää erityistä huomiota kaikissa kohteissa, joissa käsitellään elintarvikkeita. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat työtasot ja laitteet pestään keitetyllä vedellä ja tarvittaessa desinfioidaan. Ovien ja kylmiöiden kahvat pitää puhdistaa tehostetusti (useita kertoja päivässä) mikrobien leviämisen ehkäisemiseksi käsien välityksellä. Puhdistukseen käytetään keitettyä vettä. Desinfiointiin käytetään käyttövalmista tai puhtaaseen tai keitettyyn veteen laimennettua desinfiointiainetta.

Astianpesu
Astiat voi pestä koneellisesti, jos vesi on aistinvaraisesti normaalia (ei sameaa tai värillistä), mutta astioiden on kuivuttava kokonaan ennen käyttöä. Tarvittaessa on käytettävä kertakäyttöastioita.

Käsihygienia
Käsihygieniaa korostetaan. Kädet voi pestä saippuaa käyttäen vesijohtovedellä. Kädet kuivataan huolellisesti ja desinfioidaan lopuksi käsidesillä. Kertakäyttöhanskojen käyttö on suositeltavaa.

Sairastuminen
Jos työntekijällä on vatsatautioireita, ei hän saa olla työpaikalla. Oireiden päättymisen jälkeen pitää olla kaksi oireetonta päivää ennen töihin palaamista. Työhön palattaessa on kiinnitettävä erityistä huomiota käsihygieniaan.

Elintarvikemyymälät
Verkostoveteen kytkettyjä jääpalakoneita ei saa käyttää. Palvelutiski puhdistetaan esim. desinfioivalla pesuaineella. Puhdistukseen käytettävän veden pitää olla keitettyä.

Palvelutiskin käyttöä pitää rajoittaa, jos riittävän hygienian ylläpito ei ole mahdollista. Lihamylly puhdistetaan keitetyllä vedellä. Lihamyllyn käyttöä pitää välttää, jos puhdistusta ei saada tehtyä perusteellisesti.

Myyjäiset
- Perheessä ei saa olla vatsatautia.
- Vain paistettavien leivonnaisten valmistus on sallittua.
- Valmistuksessa on noudatettava annettuja rajoituksia.

Laitteiden käyttöönotto keittokehotuksen päätyttyä
Yhdistelmäuunit:
- Höyrykeitto päälle tunniksi.

Painekeittokaapit:
- Laite päälle täydellä paineella puoleksi tunniksi.

Kahvinkeittimet, jotka on kytketty verkostoveteen:
- Keitetään tyhjänä useita kertoja.

Jääpalakoneet
- Jääpalakoneet on tyhjennettävä ja puhdistettava. Laitteet puhdistetaan valmistajan ohjeen mukaisesti puhdasta harjaa ja astianpesuainetta käyttäen. Jääpalakoneisiin sekä laitteisiin tai putkiin, joissa vesi seisoo, muodostuu herkästi ns. biofilmiä, jossa bakteerit säilyvät. Harjaaminen on tarpeellinen toimenpide biofilmin irrottamiseksi. Mekaanisen puhdistuksen jälkeen laitteet huuhdellaan, desinfioidaan ja annetaan kuivua.

Juoma-automaatit
- Automaatin huollosta vastaava puhdistaa laitteet.

Linjaston vesijakelimet:
- Aktiivihiilisuodattimet pitää vaihtaa.
- Vettä lasketaan läpi jonkin aikaa.

Muut laitteet:
- Ruoan kassa kosketuksissa olevat pinnat puhdistetaan desinfiointilaitteella.

Astianpesukoneet:
- Käsittely desinfioivalla pesuaineella, jonka jälkeen koneet ovat käyttökunnossa.

3. Ohjeita muille toimipaikoille

Parturi-kampaamot
Jos vesi on aistinvaraisesti (ulkonäkö ja haju) normaalia, voidaan sitä käyttää hiustenpesuun. Kloorista voi olla haittaa permanentti- ja väriaineiden kanssa. Kloori ja verkoston huuhtelut voivat lisäksi irrottaa rautaa putkistosta veteen. Vesijohtoverkoston tehokloorauksen aikana vettä ei voi käyttää.

Hammaslääkärit
Vesijohtoverkostoon kiinteästi liitettyjä laitteita ei voi käyttää.